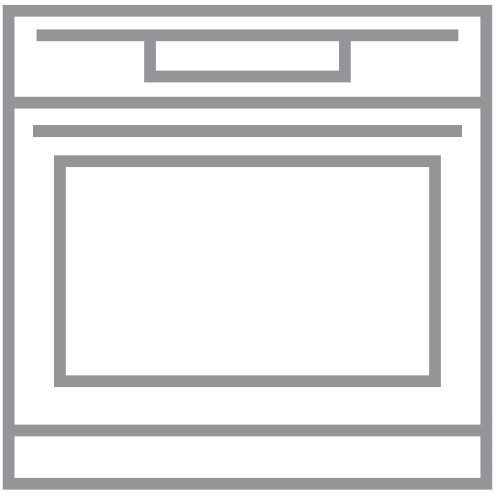
BD780SV

NL **Gebruiksaanwijzing**
Stoomoven

USER MANUAL



AEG

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.
Ga naar onze website voor:

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support

Registreer uw product voor een betere service:
www.registeraeg.com

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: Model, productnummer, serienummer.
De informatie staat op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....5
- **1.1** De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....5
- **1.2** Algemene veiligheid.....5

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....7
- **2.1** Installatie.....7
- **2.2** Elektrische aansluiting.....8
- **2.3** Gebruik.....8
- **2.4** Onderhoud en reiniging.....9
- **2.5** Bereiding met stoom.....9
- **2.6** Binnenverlichting.....10
- **2.7** Service.....10
- **2.8** Afvalverwerking.....10

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....11
- **3.1** Algemeen overzicht.....11
- **3.2** Accessoires.....11

4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN.....13
- **4.1** Bedieningspaneel.....13
- **4.2** Display.....13

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....16
- **5.1** Eerste reiniging.....16
- **5.2** Eerste verbinding.....16
- **5.3** Draadloze verbinding.....16
- **5.4** Eerste voorverwarming.....17
- **5.5** Instellen: Waterhardheid.....17

6. DAGELIJKS GEBRUIK.....19
- **6.1** Instellen: Verwarmingsfuncties.....19
- **6.2** Waterlade.....19
- **6.3** Ga als volgt te werk voor gebruik: Waterlade.....20
- **6.4** Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie.....20
- **6.5** Instellen: SousVide-koken.....22
- **6.6** Instellen: Kook- en bakassistent.....23
- **6.7** Verwarmingsfuncties.....23
- **6.8** Toelichting van: Hetelucht (vochtig).....26

7. KLOKFUNCTIES.....27
- **7.1** Omschrijving klokfuncties.....27
- **7.2** Instellen: Klokfuncties.....27

8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....30
- **8.1** Accessoires plaatsen.....30
- **8.2** Voedselsensor.....30

9. EXTRA FUNCTIES.....33
- **9.1** Hoe kan ik opslaan:Favorieten.....33
- **9.2** Functieslot.....33
- **9.3** Automatische uitschakeling.....33
- **9.4** Koelventilator.....34

INHOUDSOPGAVE

10. AANWIJZINGEN EN TIPS..... 35
10.1 Kookadviezen..... 35
10.2 Hetelucht (vochtig)..... 35
10.3 Hetelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires..... 36
10.4 Kooktafels voor testinstituten..... 36
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....40
11.1 Opmerkingen over schoonmaken..... 40
11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/..... 40
11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoomreiniging..... 41
11.4 Reinigingsherinnering..... 41
11.5 Hoe schoon te maken: Waterlade..... 42
11.6 Gebruik: Ontkalken..... 42
11.7 Ontkalkmelder..... 43
11.8 Gebruik: Spoelen..... 44
11.9 Droogherinnering..... 44
11.10 Ga als volgt te werk voor gebruik: Drogen..... 44
11.11 Hoe te verwijderen en installeren: Deur..... 44
11.12 Hoe te vervangen: Lamp..... 46
12. PROBLEEMOPLOSSING..... 47
12.1 Wat te doen in de volgende gevallen..... 47
12.2 Hoe te beheren: Foutcodes..... 49
12.3 Onderhoudsgegevens..... 50
13. ENERGIEZUINIGHEID..... 51
13.1 Productinformatie- en productinformatieblad*..... 51
13.2 Energiebesparing..... 51
14. MENUSTRUCTUUR..... 53
14.1 Menu..... 53
14.2 Submenu voor: Reiniging..... 53
14.3 Submenu voor: Opties..... 54
14.4 Submenu voor: Aansluitingen..... 54
14.5 Submenu voor: Instellen..... 55
14.6 Submenu voor: Service..... 55
15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!..... 56
16. GEBRUIK EEN SNELKOPPELING!..... 58

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat en mobiele apparaten met My AEG Kitchen.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- WAARSCHUWING: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.

- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.
- Gebruik alleen de vleesthermometer (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie

⚠ **WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930-norm.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560 x 20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4 x 25 mm

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

2.3 Gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.

- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Deel uw wifi-wachtwoord niet.

⚠ WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  – zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  – leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  – plaats geen water direct in het hete apparaat.
  – haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  – wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Bereiding met stoom

⚠ WAARSCHUWING!
Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:

– Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
– De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

2.6 Binnenverlichting

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

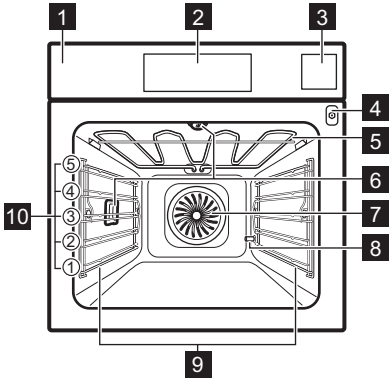
2.8 Afvalverwerking

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

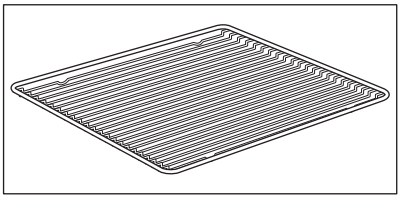
3.1 Algemeen overzicht



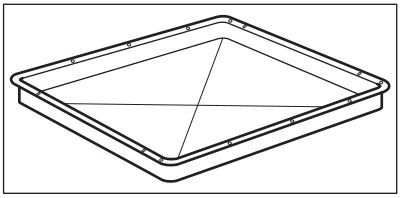
1. Bedieningspaneel
2. Display
3. Waterlade
4. Opening voor de voedselthermometer
5. Verwarmingselement
6. Lamp
7. Ventilator
8. Pijpje ontkalken
9. Verwijderbare inschuifrail
10. Rekstanden

3.2 Accessoires

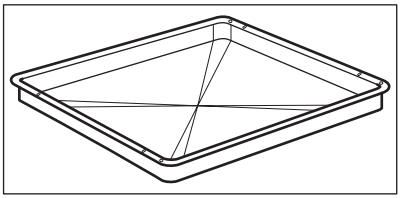
Bakrooster
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



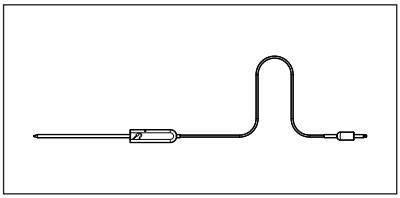
Bakplaat
Voor gebak en koekjes.



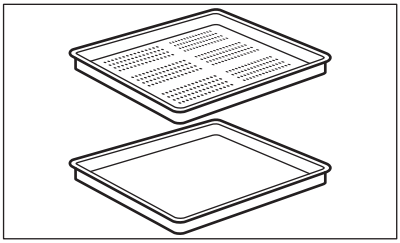
Grill-/braadpan
Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen.



Voedingssensor
Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

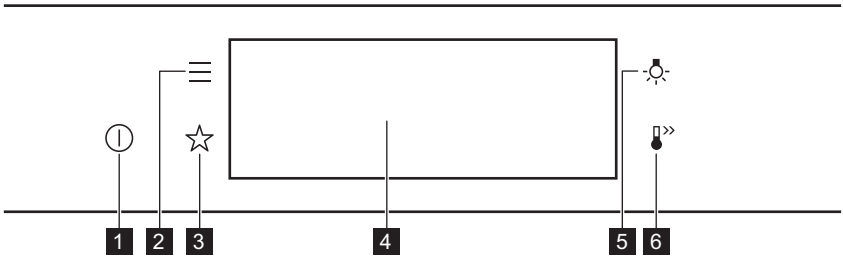


Stoomset
Eén ongeperforeerde en één geperforeerde schaal.
Via de stoomset wordt het condenswater van het voedsel tijdens het stoomgaren afgevoerd. Gebruik het om groenten, vis en kipfilet te bereiden. De set is niet geschikt voor voedsel dat in water moet weken, bijv. rijst, polenta, pasta.



4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

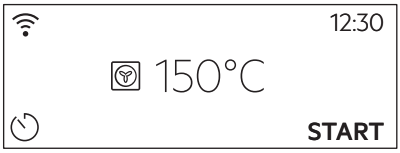
4.1 Bedieningspaneel

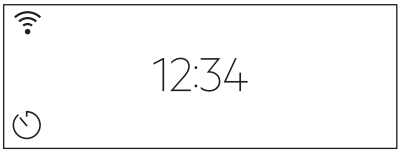
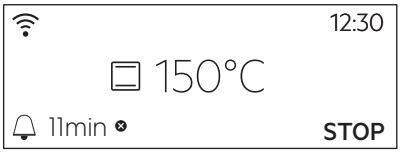
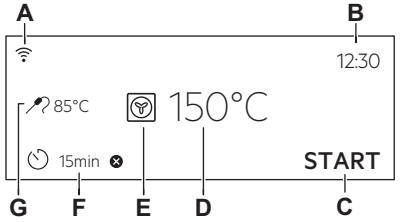


1	Aan / Uit	Houd ingedrukt om de oven in- en uitschakelen.
2	Menu	Geeft een overzicht van de ovenfuncties.
3	Favorieten	Toont overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
5	Lampschakelaar	Om de lamp in en uit te schakelen.
6	Snel opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.

Druk	**Verplaatsen**	**Indrukken en vasthouden**
Raak het oppervlak aan met de vingertop.	Schuif de vingertop over het oppervlak.	Raak het oppervlak 3 seconden aan.

4.2 Display

	Na het inschakelen toont het display het hoofdscherm met de verwarmingsfunctie en de standaardtemperatuur.

	Als u de oven 2 minuten niet gebruikt, gaat het display naar stand-by.
	Wanneer u kookt, toont het display de ingestelde functies en andere beschikbare opties.
	Het display met het maximum aantal ingestelde functies. A. WiFi B. Tijdstip van de dag C. START/STOP D. Temperatuur E. Verwarmingsfuncties F. Timer G. Voedingssensor (alleen geselecteerde modellen)

Indicatielampjes in het display				
Basisindicatielampjes - om op het display te navigeren.				
°C Om de temperatuur in te stellen.	OK Om de selectie/instelling te bevestigen.	〈 Om één niveau terug te gaan in het menu.	↩ Om de laatste handeling ongedaan te maken.	 Om de opties in en uit te schakelen.
Geluidsalarm functie-indicatielampjes - wanneer de ingestelde bereidingstijd is afgelopen, klinkt het signaal.				
 De functie is ingeschakeld.		 De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.		 Het geluidsalarm staat uit.
Indicatielampjes timer				

Indicatielampjes in het display	
Om de volgende functie in te stellen: Startuitstel.	Om de instelling te annuleren.
WiFi indicatielampje - de oven kan worden aangesloten op wifi.	
WiFi verbinding is ingeschakeld.	

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.	Maak de oven en de accessoires schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.
U moet het volgende instellen: Taal, Helderheid scherm, Toetstonen, Geluidsvolume, Waterhardheid, Tijdstip van de dag.

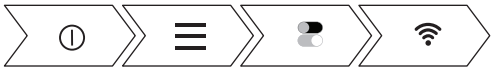
5.3 Draadloze verbinding

Om de oven aan te sluiten heeft u het volgende nodig:
- Draadloos netwerk met internetverbinding.
- Mobiel apparaat verbonden met uw draadloze netwerk.

Download de mobiele app en volg de instructies voor de volgende stappen.

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Druk op: ☰. Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.
Stap 3	⏽ - schuif of druk om in te schakelen: WiFi.
Stap 4	De draadloze module van de oven start binnen 90 sec.

Neem een kortere weg!



Frequentie	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maximaal vermogen	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200mW)
Wi-Fi-module	NIU5-50	

Frequentie Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Protocol	LE: DSSS
Maximaal vermogen	EIRP < 4 dBm (5 mW)

EU-lidstaten die onder de bepaling van Richtlijn 2014/53/EU vallen: België, Bulgarije, Tsjechië, Denemarken, Duitsland, Estland, Ierland, Griekenland, Spanje, Frankrijk, Italië, Cyprus, Letland, Litouwen, Luxemburg, Hongarije, Malta, Nederland, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Slovenië, Slowakije, Finland, Zweden, Noorwegen, Zwitserland, het Verenigd Koninkrijk, Turkije.

5.4 Eerste voorverwarming

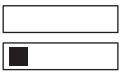
Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.	
Stap 1	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven één uur werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven 15 minuten werken.
ⓘ De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.	

5.5 Instellen: Waterhardheid

Als u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen. Gebruik het testpapier dat bij de stoomset is meegeleverd.

Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**	**Stap 4**
Plaats het testpapier ongeveer 1 seconde in water. Plaats het testpapier niet onder lopend water.	Schud met het testpapier om het overschot aan water te verwijderen.	Controleer na 1 minuut de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.	Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instellen / Waterhardheid.
ⓘ De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet eerder dan 1 minuut na de test.			
U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instellen / Waterhardheid.			

De tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingsniveau en de waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

Waterhardheid		**Testpapier**	**Kalkafzetting (mmol/l)**	**Kalkafzetting (mg/l)**	**Waterclassificatie**
Niveau	**dH**				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	gematigd hard
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zeer hard

Als het kraanwaterhardheidsniveau 4 is, vult u de waterlade met plat flessenwater.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

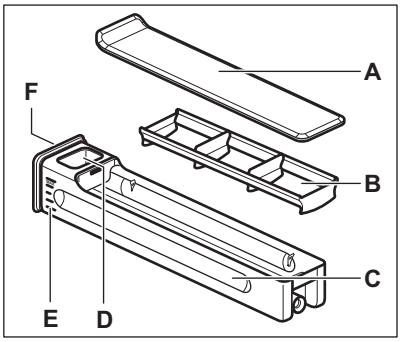
⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1	Schakel de oven in. In het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
Stap 2	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
Stap 3	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: OK. Het display toont de temperatuur-instellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in en druk op: OK.
Stap 5	Druk op: START . Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	
Stap 6	Schakel de oven uit.

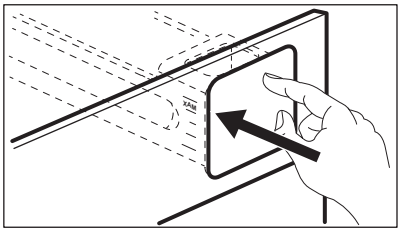
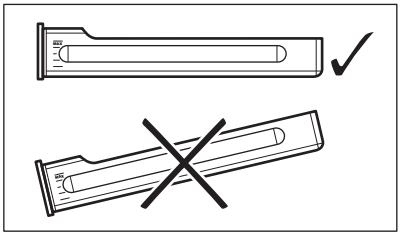
Gebruik een snelkoppeling!

6.2 Waterlade



A. Deksel
B. Golfbreker
C. Lade
D. Watervulopening
E. Schaal
F. Voorkap

6.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Waterlade

<table>
<tr><td>Stap 1</td><td>Verwijder de voorkap van de waterlade.</td><td rowspan="2">  </td></tr>
<tr><td>Stap 2</td><td colspan="2">Vul de waterlade tot het maximale niveau. U kunt het op twee manieren doen:</td></tr>
<tr><td></td><td>A: Laat de waterlade in de oven en giet het water uit een bakje.</td><td>B: Haal de waterlade uit de oven en vul deze met een waterkraan.</td></tr>
<tr><td>Stap 3</td><td>Draag de waterlade in de horizontale positie om morsen van water te voorkomen.</td><td rowspan="2">  </td></tr>
<tr><td>Stap 4</td><td>Wanneer u de waterlade vult, plaatst u deze in dezelfde positie. Duw de voorkap totdat de waterlade zich in de oven bevindt.</td></tr>
<tr><td>Stap 5</td><td colspan="2">Leeg de waterlade na elk gebruik.</td></tr>
</table>

⚠ **LET OP!**
Houd de waterlade uit de buurt van hete oppervlakken.

6.4 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie

Stap 1	Schakel de oven in. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
Stap 2	Druk op . Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
Stap 3	Druk op: OK. Het display toont de temperatuurinstellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Stoom voor stomen 50 - 100 °C	Voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.
Stoom voor stoven 105 - 130 °C	Voor het koken van gestoofd en gesmoord vlees of vis, brood en gevogelte, evenals kaastaarten en ovenschotels.
Stoom voor lichte korstvorming 135 - 150 °C	Voor vlees, ovenschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.
Stoom voor bakken en braden 155 - 230 °C	Voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeg, taarten, muffins, gratin, groenten en gebakgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een knapperige bodem te geven.

Stap 5	Druk op: OK.
Stap 6	Druk op het deksel van de waterlade om de lade te openen en te verwijderen.
Stap 7	Vul de waterlade met koud water tot het maximale niveau (ongeveer 950 ml). De watertoevoer is ongeveer 50 min. voldoende. Gebruik de schaal op de waterlade. ⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik uitsluitend koud leidingwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in de waterlade.
Stap 8	Veeg indien nodig de buitenkant van de waterlade af met een zachte doek. Plaats de waterlade terug op zijn oorspronkelijke plaats.
Stap 9	Druk op: START . Stoom verschijnt na ongeveer 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
Stap 10	Wanneer de waterlade zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul de waterlade bij. Aan het einde van het koken werkt de koelventilator sneller om stoom te verwijderen.

Stap 11	Schakel de oven uit.
Stap 12	Leeg de waterlade wanneer u klaar bent met koken.
Stap 13	Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek.

Gebruik een snelkoppeling!

6.5 Instellen: SousVide-koken

Stap 1	Schakel de oven in. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
Stap 2	Druk op: SV.
Stap 3	Druk op: OK. Het display toont de temperatuurinstellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in en druk op: OK.
Stap 5	Druk op . Het display toont timerinstellingen.
Stap 6	Stel de timer in en druk op: OK.
Stap 7	Druk op: START .
Stap 8	Restwater kan zich ophopen op de vacuümzakken en in de ovenholte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Gebruik een bord en een handdoek om de vacuümzakken eruit te halen. Wanneer de oven koud is, verwijdert u het water uit de bodem van de holte met een spons. Maak de holte droog met een zachte doek.

Gebruik een snelkoppeling!

6.6 Instellen: Kook- en bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen.
Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht
- Voedselsensor

Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Saignant of Minder
- Medium
- Bien cuit of Meer

Stap 1	Zet de oven aan.
Stap 2	Druk op: ☰.
Stap 3	Druk op: ✕. Voer in: Kook- en bakassistent.
Stap 4	Kies een gerecht of een voedseltype.
Stap 5	Druk op: START .

Doe het op een snellere manier!

6.7 Verwarmingsfuncties

Standaard verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Grill	Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel en voor het maken van toast.
Turbogrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Hete lucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 °C tot 40 °C lager in dan voor Conventioneel koken.
Bevroren voedsel	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
Conventioneel koken	Voor het bakken en braden op één rekstand.
Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem.
Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.

Speciale verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
Dehydrateren	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
Yoghurtfunctie	Voor het maken van yoghurt. Het lampje in deze functie is uit.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Borden Warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
Gratineren	Voor maaltijden als lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.
Lage Temperatuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
Warmhouden	Om het voedsel warm te houden.
Hetelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Hetelucht (vochtig).

Stoomverwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Steamify	Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperen, bakken en braden.
SousVide-koken	De functienaam verwijst naar een kookmethode in vacuüm verzegelde plastic zakken bij lage temperaturen. Raadpleeg de sectie SousVide-koken hieronder en het hoofdstuk "Hints en tips" met de kooktabellen voor meer informatie.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Regenereren	Opwarmen van voedsel met stoom voorkomt het uitdrogen van het oppervlak. Warmte wordt verdeeld op een zachte en gelijkmatige manier, wat het mogelijk maakt om de smaak en het aroma van voedsel te herstellen alsof het net bereid is. Deze functie kan gebruikt worden om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één plaat tegelijkertijd opwarmen met behulp van verschillende rekstanden.
Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
Deeg Laten Rijzen	Om het rijsproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
Stoom	Stomen van groente, bijgerechten of vis.
Hoge vochtigheid	De functie is geschikt voor de bereiding van delicate gerechten zoals pudding, flan, terrines en vis.
Medium vochtigheid	De functie is geschikt voor gestoofd en gestoomd vlees, en voor brood en gistdeeg. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig en krijgt deeg een krokant en glanzend korstje.
Lage vochtigheid	De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovenschalen en ovenschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.

6.8 Toelichting van: Hetelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.
De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.
Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.
Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Hetelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Bereidingstijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Startuitstel	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlengen	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.

7.2 Instellen: Klokfuncties

De klok instellen	
Stap 1	Druk op: Tijdstip van de dag.
Stap 2	Stel de tijd in. Druk op: OK.

De bereidingstijd instellen	
Stap 1	Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op: ⏲.
Stap 3	Stel de tijd in. Druk op: OK.

Neem een kortere weg!

De eindoptie kiezen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

De eindoptie kiezen	
Stap 2	Druk op: ⏲.
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ●.
Stap 5	Druk op: Actie beëindigen.
Stap 6	Kies uw voorkeur: Actie beëindigen.
Stap 7	Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm verschijnt.

Het begin van het koken uitstellen	
Stap 1	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	Druk op: ⏲.
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ●.
Stap 5	Druk op: Startuitstel.
Stap 6	Kies de waarde.
Stap 7	Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm verschijnt.

De bereidingstijd verlengen
Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kunt u de bereidingstijd verlengen. U kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen.
Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

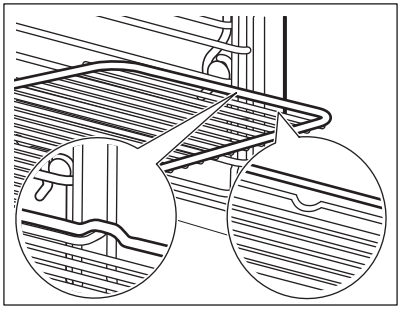
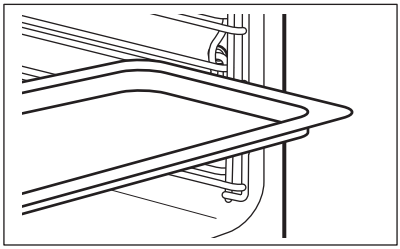
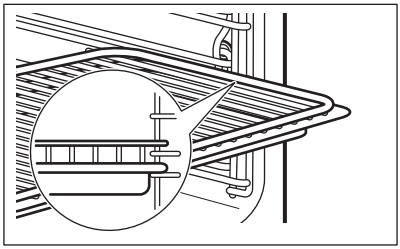
De timerinstellingen wijzigen	
Stap 1	Druk op: ⏲.

De timerinstellingen wijzigen	
Stap 2	Stel de timerwaarde in.
Stap 3	Druk op: OK.
U kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.	

8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. Deze inkepingen voorkomen bovendien omkanteling. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster: Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de inschuifrail.	
Bakplaat /Braadpan: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.	
Bakrooster, Bakplaat /Braadpan: Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.	

8.2 Voedselsensor

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel. U kunt het bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

Er zijn twee temperaturen om in te stellen:	
°C De oventemperatuur: minimaal 120 °C.	 De kerntemperatuur.

Voor de beste kookresultaten:		
Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.	Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.	Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

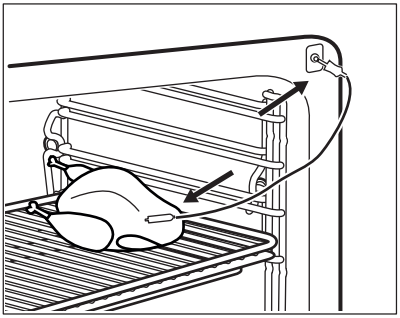
De oven berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

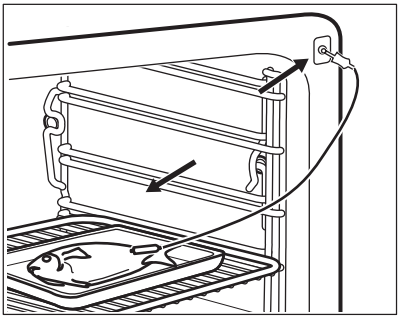
Ga als volgt te werk voor gebruik: Voedselsensor

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Stel een verwarmingsfunctie in en indien nodig de oventemperatuur.
Stap 3	Invoegen: Voedselsensor.

Vlees, gevogelte en vis

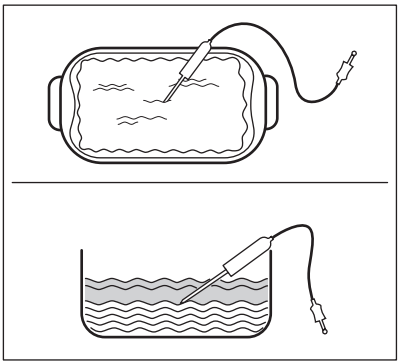
Steek de punt van de voedselsensor indien mogelijk in het midden van vlees, vis, in het dikste deel. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de voedselsensor in het gerecht zit.





Ovenschotels

Plaats de punt van de voedselsensor precies in het midden van de ovenschotel. De voedselsensor moet tijdens het bakken op één plaats worden gestabiliseerd. Gebruik een vast ingrediënt om dat te bereiken. Gebruik de rand van de bakplaat om het siliconen handvat van de voedselsensor te ondersteunen. De punt van de voedselsensor mag de bodem van de bakplaat niet raken. Bedek de voedselsensor met de resterende ingrediënten.



GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

Stap 4	Steek de voedselsensor in het stopcontact aan de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.
Stap 5	- druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
Stap 6	● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen: • Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal. • Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.
Stap 7	Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: OK om naar het hoofdscherm te gaan.
Stap 8	Druk op: START . Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.
Stap 9	Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal de schaal uit de oven. ⚠ **WAARSCHUWING!** Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt en het uit het voedsel haalt.

Gebruik een snelkoppeling!

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Hoe kan ik opslaan:Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de bereidingstijd, de temperatuur of de reinigingsfunctie. U kunt 3 favoriete instellingen opslaan.

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer de gewenste instelling.
Stap 3	Druk op: ☰. Selecteer: Favorieten.
Stap 4	Selecteer: Huidige instellingen opslaan.
Stap 5	Druk op **+** om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op OK.
↩ - druk hierop om de instelling te resetten. ⊗ - druk hierop om de instelling te annuleren.	

9.2 Functieslot

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie onbedoeld wordt gewijzigd.

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 3	☆, 🌡» - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.
Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.	

9.3 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

(°C)	(u)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Licht, Voedingssensor,Eindtijd, Lage Temperatuur Garen.

9.4 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Kookadviezen

ⓘ

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.
Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande tabellen tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.
Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.
Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het productnummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van de oven.

10.2 Hetelucht (vochtig)

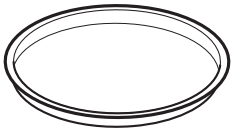
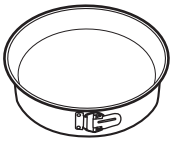
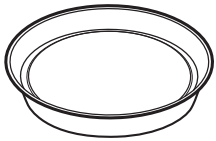
Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

		(°C)		(min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	15 - 25
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Makarons, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30

		(°C)		(min)
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	140	2	15 - 25
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25

10.3 Hetelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires

Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

 **Pizza pan**	 **Ovenschotel**	**Ovenschaal-tjes**	 **Blik voor flanbodem**
Donker, niet-reflecte-rend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecte-rend Diameter van 28 cm

10.4 Kooktafels voor testinstituten

Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik				
		(°C)	(min)	
Biscuittaart zonder vet	Hete lucht	140 - 150	35 - 50	2
Biscuittaart zonder vet	Conventioneel ko-ken	160	35 - 50	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hete lucht	160	60 - 90	2

BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik

		(°C)	(min)	
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Conventioneel koken	180	70 - 90	1

BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes

Gebruik de derde rekstand.

		(°C)	(min)
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hete lucht	140	25 - 40
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de oven voor	Conventioneel koken	160	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Hete lucht	150	20 - 35
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Conventioneel koken	170	20 - 30

BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes

		(°C)	(min)	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/ taarten	Hete lucht	140	25 - 45	1 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Hete lucht	150	23 - 40	1 / 4
Biscuittaart zonder vet	Hete lucht	160	35 - 50	1 / 4

GRILLEN

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		(min)	
Geroosterd brood	Grill	1 - 3	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grill	24 - 30	4

Aanwijzingen voor testinstituten

Testen voor de functie: Stoom.
Testen volgens IEC 60350.

Stel de temperatuur in op 100 °C.

	Container (Gastro-norm)	**(kg)**		**(min)**	
Broccoli, verwarm de oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	0,3	3	8 - 9	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Broccoli, verwarm de oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	max.	3	10 - 11	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Erwten, bevroren	2 x 2/3 geperforeerd	2 x 1,5	2 en 4	Totdat de temperatuur in het koelste gedeelte 85 °C bereikt.	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

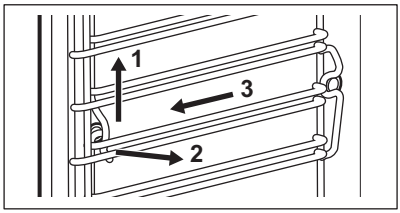
Reinigings-middelen	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig de bodem van de uitsparing met een paar druppels azijn om kalksteen-resten te verwijderen.
	Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks ge-bruik	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.

Accessoires	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	
Stap 2	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
Stap 3	Trek de inschuifrail bij de voor-kant uit de zijwand.	
Stap 4	Trek de inschuifrails uit de ach-terste ophanging.	

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoomreiniging

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Stap 1	Vul de waterlade tot het maximale niveau.		
Stap 2	Selecteer: Menu / Reiniging.		
Functie		**Omschrijving**	**Duur**
Stoomreiniging		Lichte reiniging	30 min
Stoomreiniging Plus		Normale reiniging Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel.	75 min
Stap 3	Druk op START . Volg de instructies op het display. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.		
Stap 4	Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.		

ⓘ Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

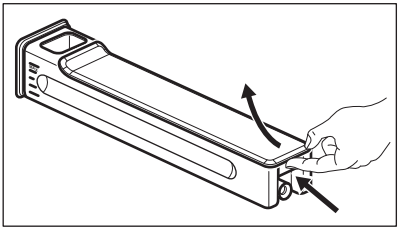
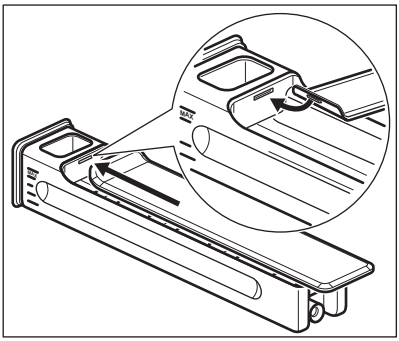
Na afloop van de reiniging:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder al het resterende water uit de waterlade.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.

11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging noodzakelijk.

Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.

11.5 Hoe schoon te maken: Waterlade

Stap 1	Verwijder de waterlade uit de oven.	
Stap 2	Verwijder het deksel van de waterlade. Til het deksel op in overeenstemming met het uitsteeksel aan de achterzijde.	
Stap 3	Verwijder de golfbreker. Trek het weg van de ladebak tot het tevoorschijn komt.	
Stap 4	Was de onderdelen van de waterlade met water en zeep. Gebruik geen schuursponzen en maak de waterlade niet schoon in de vaatwasser.	
Stap 5	Monteer de waterlade opnieuw.	
Stap 6	Klik de golfbreker erin. Duw die in de ladebak.	
Stap 7	Monteer het deksel. Plaats eerst de drukknop aan de voorzijde en duw deze vervolgens tegen de ladebak.	
Stap 8	Plaats de waterlade erin.	
Stap 9	Duw de waterlade in de richting van de oven totdat deze vastklikt.	

11.6 Gebruik: Ontkalken

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.	Controleer of het waterreservoir leeg is.

Duur van het eerste deel: ongeveer 100 min	
Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.

Stap 2	Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir.
Stap 3	Vul het resterende deel van het waterreservoir tot het maximumniveau met water.
Stap 4	Selecteer: Menu / Reiniging.
Stap 5	Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.
Stap 6	Nadat het eerste deel voorbij is, maakt u de braadpan leeg en plaatst u deze terug op de eerste rekstand.
Duur van het tweede deel: ongeveer 35 min	
Stap 7	Vul het waterreservoir met water. Zorg dat er geen resten van antikalkmiddel in het waterreservoir achterblijven. Waterreservoir plaatsen.
Stap 8	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
ⓘ Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

Wanneer het ontkalken eindigt:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder het resterende water uit het waterreservoir.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.
ⓘ Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in de oven achterblijven, wordt op het display gevraagd om de procedure te herhalen.		

11.7 Ontkalkmelder

Er zijn twee melders die u de instructie geven om de oven te ontkalken. U kunt de ontkalkmelder niet uitschakelen.

Type	**Omschrijving**
Zachte herinnering	Raadt u aan om de oven te ontkalken.
Harde herinnering	Verplicht u om de oven te ontkalken. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

11.8 Gebruik: Spoelen

Voordat u begint:	
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.

Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Vul het waterreservoir met water.
Stap 3	Selecteer: Menu / Reiniging / Spoelen. Duur: ongeveer 30 min
Stap 4	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
Stap 5	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
ⓘ Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

11.9 Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om de oven te drogen. Druk op JA om de oven te drogen.

11.10 Ga als volgt te werk voor gebruik: Drogen

Gebruik het na het koken met een stoomverwarmingsfunctie of stoomreiniging om de ovenruimte te drogen.

Stap 1	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.
Stap 2	Verwijder alle accessoires.
Stap 3	Selecteer het menu: Reiniging / Drogen.
Stap 4	Volg de instructies op het scherm.

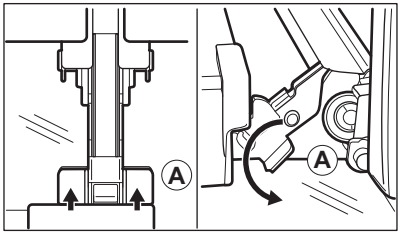
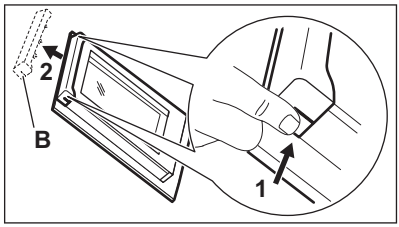
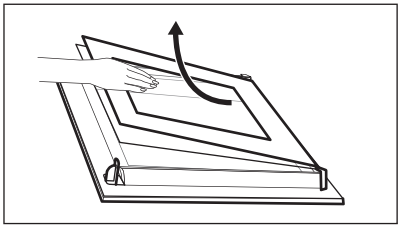
11.11 Hoe te verwijderen en installeren: Deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

⚠ **WAARSCHUWING!**
De deur is zwaar.

⚠ **LET OP!**

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van de voorplaat. Het glas kan breken.

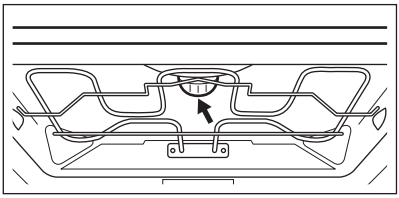
Stap 1	Open de deur volledig.	
Stap 2	Hef en duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.	
Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond.	
Stap 4	Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.	
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
Stap 6	Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.	
Stap 7	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
Stap 8	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.	
Stap 9	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.	

11.12 Hoe te vervangen: Lamp

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.	
Stap 2	Verwijder de metalen ring en reinig de glazen afdekking.	
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.	
Stap 4	Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.	

Zijlamp

Stap 1	Verwijder de linker inschuifrail om toegang te krijgen tot de lamp.
Stap 2	Gebruik een Torx 20-schroevendraaier om het deksel te verwijderen.
Stap 3	Verwijder en reinig het metalen frame en de afdichting.
Stap 4	Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.
Stap 5	Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.
Stap 6	Installeer de linker inschuifrail.

12. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen in de volgende gevallen...

De oven gaat niet aan of warmt niet op	
Mogelijke oorzaak	**Oplossing**
De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het lichtnet.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Klokfuncties", Instellen: Klokfuncties.
De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het Kinderslot van de oven is geactiveerd.	Raadpleeg het hoofdstuk "Menu", Submenu voor: Opties.

Componenten moeten worden vervangen	
Omschrijving	**Oplossing**
De lamp is opgebrand.	Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging", Hoe te vervangen: Lamp.

Waterlade werkt niet goed		
Omschrijving	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
De waterlade blijft niet in de oven na plaatsing.	U heeft de waterlade niet helemaal ingedrukt.	Steek de waterlade volledig in de oven.
Er komt water uit de waterlade.	U hebt het deksel van de waterlade of golfbreker niet correct gemonteerd.	Monteer het deksel van de waterlade en de golfbreker opnieuw.

Problemen met de reinigingsprocedure		
Omschrijving	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
De waterlade is moeilijk te reinigen.	Het deksel en de golfbreker zijn niet verwijderd.	Verwijder het deksel en de golfbreker.
Er zit geen water in de grill-/bakplaat na het ontkalken.	De waterlade is niet tot het maximale niveau gevuld.	Controleer of er ontkalkingsmiddel/water in de waterlade zit.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na het ontkalken.	De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau.	Verwijder het resterende water en het ontkalkingsmiddel van de bodem van de oven. Plaats de grill-/bakplaat de volgende keer op het onderste ovenniveau.
Er ligt te veel water op de bodem van de ruimte na de reiniging.	U hebt te veel schoonmaakmiddel in de oven gedaan voordat u begon met schoonmaken.	Verdeel de volgende keer de dunne laag van een schoonmaakmiddel gelijkmatig over de ovenwanden.
Reinigingsprestaties zijn niet bevredigend.	U begon met schoonmaken toen de oven te heet was.	Wacht tot de oven afgekoeld is. Herhaal de reiniging.
	U hebt niet alle accessoires uit de oven gehaald voordat u de reiniging begon.	Verwijder alle onderdelen uit de oven. Herhaal de reiniging.

Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

Problemen met wifisignaal	
Mogelijke oorzaak	**Oplossing**
Problemen met draadloos netwerksignaal.	Controleer uw draadloze netwerk en router. Herstart de router.
Er is een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie is gewijzigd.	Raadpleeg het hoofdstuk "Voor het eerste gebruik", Draadloze verbinding, om de oven en het mobiele apparaat opnieuw te configureren.
Het wifinetwerksignaal is zwak.	Plaats indien mogelijk de router dichterbij de oven.
Het draadloze signaal wordt verstoord door een magnetron in de buurt van de oven.	Schakel de magnetron uit.

12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer.
In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.

Code en omschrijving	**Oplossing**
F111 Voedingssensor - is niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker van Voedingssensor volledig in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F601 - er is een probleem met het WiFi-signaal.	Controleer uw netwerkverbinding. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
F604 - de eerste verbinding met WiFi is mislukt.	Zet de oven uit en aan en probeer het opnieuw. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
F908 - het ovensysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel de oven uit en in.

Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt, zal de rest van de ovenfuncties blijven werken zoals gewoonlijk.

Code en omschrijving	**Oplossing**
F131 - de temperatuur van de stomersensor is te hoog.	Zet de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld. Zet de oven weer aan.
F144 - de sensor in de Waterlade kan het waterniveau niet meten.	Leeg de Waterlade en vul deze bij.
F508 - de Waterlade werkt niet goed.	Schakel de oven uit en in.
F602, F603 - WiFi is niet beschikbaar.	Schakel de oven uit en in.

12.3 Onderhoudsgegevens

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper ofeen erkende serviceafdeling.
De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie- en productinformatieblad*

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BD780SV 944188425
Energie-efficiëntie-index	61,9
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0,99 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hete-lucht	0,52 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	70 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	38.0 kg

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014. Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B. Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.
De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.
EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 1: Range-ovens, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

13.2 Energiebesparing

Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.
Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

Houd de onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als u een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Bereiding met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

U kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als u het nodig heeft.

Hetelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Wanneer u deze functie gebruikt, gaat de lamp na 30 seconden automatisch uit. U kunt de lamp weer inschakelen, maar deze actie vermindert de verwachte energiebesparing.

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Druk op ☰ om Menu te openen.

Menu-item		Applicatie
Kook- en bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Reiniging		Toont overzicht van de schoonmaak-programma's.
Favorieten		Toont overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de ovenconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Aansluitingen	Om de netwerkconfiguratie in te stellen.
	Instellen	Om de ovenconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

14.2 Submenu voor: Reiniging

Submenu	Toepassing
Drogen	Procedure voor het drogen van de holte voor het verwijderen van de resterende condensatie na gebruik van de stoomfuncties.
Stoomreiniging	Lichte reiniging.
Stoomreiniging Plus	Grondige reiniging.
Ontkalken	Voor het verwijderen van kalkresten van de stoomgenerator.
Spoelen	Voor het reinigen van de stoomgenerator. Gebruik spoelen na frequent koken met stoom.

14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Licht	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt accidentele activering van de oven. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst "Kinderslot" op het scherm wanneer u de oven inschakelt. Om het ovengebruik in te schakelen, kiest u de codeletters in alfabetische volgorde.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Het is alleen beschikbaar voor een aantal ovenfuncties.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdsindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

14.4 Submenu voor: Aansluitingen

Submenu	Beschrijving
WiFi	Om in en uit te schakelen: WiFi.
Bediening op afstand	Om de afstandsbediening in en uit te schakelen. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: WiFi.
Automatische bediening op afstand	Om de bediening op afstand automatisch te starten na het indrukken van START. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: WiFi.
Netwerk	Om de netwerkstatus en het signaalvermogen van het volgende te controleren: WiFi.
Netwerk vergeten	Om het huidige netwerk uit te schakelen van automatische verbinding met de oven.

14.5 Submenu voor: Instellen

Submenu	Omschrijving
Taal	Stel de oventaal in.
Helderheid scherm	Stelt de helderheid van het display in.
Toetstonen	Schakelt de toon van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor: ⓘ.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste tonen en signalen in.
Waterhardheid	Stelt de waterhardheid in.
Tijdstip van de dag	Stelt de huidige tijd en datum in.

14.6 Submenu voor: Service

Submenu	Beschrijving
Demomodus	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Alle instellingen resetten	Herstelt fabrieksinstellingen.

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:					
Taal	Helderheid scherm	Toetstonen	Geluidsvolume	Waterhardheid	Tijdstip van de dag

Maak uzelf vertrouwd met de basispictogrammen op het bedieningspaneel en het display:						
⏻ Aan / Uit	☰ Menu	☆ Favorieten	WiFi	Timer	Voedingssensor	START / STOP

Start met het gebruik van de oven				
Snel starten	Zet de oven aan en begin met koken met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	**Stap 1**	**Stap 2**	**Stap 3**
		Ingedrukt houden: ⏻.	▭ ... - selecteer de gewenste functie.	Druk op: START .
Snel uit	Schakel de oven, elk scherm of bericht op elk gewenst moment uit.	⏻ - houd ingedrukt tot de oven uitschakelt.		

Begin met koken				
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**	**Stap 4**	**Stap 5**
⏻ - druk hierop om de oven in te schakelen.	▭ ... - selecteer de verwarmingsfunctie.	°C - stel de temperatuur in.	OK - druk hierop om te bevestigen.	START - druk hierop om te beginnen met koken.

Bereiding met stoom - Steamify			
Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.			
Stoom voor stomen	**Stoom voor stoven**	**Stoom voor lichte korstvorming**	**Stoom voor bakken en braden**

Bereiding met stoom - Steamify			
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Leer snel koken				
Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:				
Kook- en bakassistent	**Stap 1**	**Stap 2**	**Stap 3**	**Stap 4**
	Druk op: ⏻.	Druk op: ☰.	Druk op: Kook- en bakassistent.	Kies het gerecht.

Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen	
10% Finish assist Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.	Druk op **+1min** om de kooktijd te verlengen.

Reinig de oven met Stoomreiniging		
Stap 1 Druk op: ☰	**Stap 2** Druk op:	**Stap 3** Kies de modus:
Stoomreiniging		Voor een lichte reiniging.
Stoomreiniging Plus		Voor een grondige reiniging.
Ontkalken		Voor het verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen		Voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

16. GEBRUIK EEN SNELKOPPELING!

Hier ziet u alle handige snelkoppelingen. U kunt ze ook vinden in de speciale hoofdstukken in de gebruikershandleiding.

Draadloze verbinding

Instellen: Verwarmingsfuncties

Instellen: Steamify - Koken met een stoomverwarmingsfunctie

Instellen: SousVide-koken

Instellen: Kook- en bakassistent

Instellen: Bereidingstijd

Uitstellen: Begin en einde van het koken

Annuleren: Timer instellen

Ga als volgt te werk voor gebruik: Voedselsensor

17. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

www.aeg.com/shop

867361934-A-302020

CE